DAIKIN

取扱説明書

保証書・設置説明書・カンタンご使用ガイド・適温調理クッキングガイド 別添付

ダイキン IH クッキングヒーター　家庭用

3口IH オールメタル対応(右IH)

機種名 HIH4MWBTP トップブレート幅 75cm
HIH4MBTP トップブレート幅 60cm

オールメタル対応
(アルミ・銅鍋加熱時は2.6kW)

3口IH 鉄・ステンレス対応

機種名 HIH4MWBT トップブレート幅 75cm
HIH4MBT トップブレート幅 60cm

このたびはダイキン IH クッキングヒーターをお買い上げいただき、まことにありがとうございました。
この取扱説明書をお読みになり、正しくお使いください。
お読みになったあとは、保証書、設置説明書、カンタンご使用ガイド、適温調理クッキングガイド、DVDとともに大切に保管してください。

「安全上のご注意」→ P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

〈料理集・調理のこつ付〉

初めてお使いのときや、お困りになったときは、同梱のDVDも是非ご覧ください。

DVDを再生できる環境でお使いください。

仕　様

機種名		HIH4MWBTP	HIH4MBTP	HIH4MWBT	HIH4MBT
電源		単相200V(50~60Hz共用)			
消費電力		5.8kW(4.8kWに切り替え可能)			
	オールメタル対応	オールメタル対応(右IH)		なし	
	左・右IHヒーター	3.0kW(100W相当~3.0kW 12段階火力調節)※			
	中央IHヒーター	2.0kW(100W相当~2.0kW 10段階火力調節)※		1.6kW(100W相当~1.6kW 9段階火力調節)※	
	オーブン	ヘルシーメニュー・調理メニュー 1.2kW (手動コース「トースト」1.2kW/「オーブン」720W相当/「魚焼き」600W相当、900W相当、1.2kW 3段階火力調節)			
	触媒用加熱ヒーター	250W			
	待機時消費電力	0.05W未満(電源「切」の状態)			
コードの長さ		3芯キャブタイヤケーブル　0.7m			
電源プラグ		250V─30A(接地極つき)			
大きさ	本体	幅749 奥行560 高さ233 (mm)	幅599 奥行560 高さ233 (mm)	幅749 奥行560 高さ233 (mm)	幅599 奥行560 高さ233 (mm)
	オーブン	幅280 奥行360 高さ124 (mm) (有効高さ59 (mm))			
質量(重さ)		約27.4kg	約26.3kg	約24.5kg	約23.3kg

【消費電力の切り替えについて】
→ P.55

【オートパワーオフの時間の切り替えについて】
→ P.55

愛情点検

★長年ご使用の IH クッキングヒーターの点検を!

●IH クッキングヒーターの補修用性能部品の保有期間は、製造打ち切り後6年です。

ご使用の際このようなことはありませんか	●電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。 ●焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。 ●ビリビリと電気を感じる。 ●その他の異常や故障がある。	ご使用中止	故障や事故防止のため、専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店にご連絡ください。点検・修理についての費用など詳しいことは、販売店にご相談ください。

ダイキン工業株式会社

お客様メモ

ご購入店名
TEL
据付年月日　　年　　月　　日

3V011044-1　M10B284(1011)
2-K2373-1　K0(HP)

はじめにお読みください

の表示は対象の機種を表しています。

「安全上のご注意」→P.6~9 をお読みいただき、正しくお使いください。

オールメタル対応(右IHヒーター)

●アルミ・銅鍋で2.6kW、鉄やステンレス鍋加熱で3.0kWの大火力だから、おいしく調理できます。

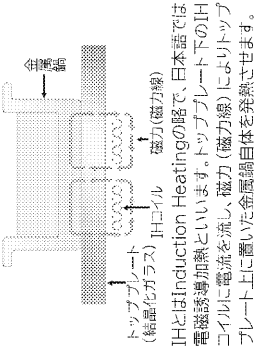
鍋の形状や重さによって火力が弱くなることがあります。 →P.10

鍋の加熱が早いので、料理の仕上がり具合を見ながら火力・時間を調節してください。 →P.17

アルミ・銅鍋は鉄鍋に比べて、約20~30%火力が弱くなります。

IH加熱の原理(イメージ図)

金属鍋
トッププレート(結晶化ガラス)
IHコイル
磁力(磁力線)

IHとはInduction Heatingの略で、日本語では電磁誘導加熱といいます。トッププレート下のIHコイルに電流を流し、磁力(磁力線)によりトッププレート上に置いた金属鍋自体を発熱させます。

適温調理機能(付属の適温調理クッキングガイドとDVDで40種類のレシピがご覧になれます)

●光&4温度センサーで予熱も加熱もコントロール。
選んだメニューに合わせて設定目安温度をキープ。

適温調理メニューには、「ステーキ」「いため物」「卵焼き」があります。
→P.20、21

過熱水蒸気ビッグオーブン

●過熱水蒸気で余分な脂、塩分を落とすヘルシーメニュー。→P.34、35
(「切身・干物」「鶏・野菜」)

●過熱水蒸気で「揚げ物温め」。→P.34、35

●さんま5尾を一度に、
約26cm(10インチ)のピザも丸ごと焼ける。

光センサー

●高感度サーモパイル式光センサーが、鍋底の温度をダイレクトに検知。

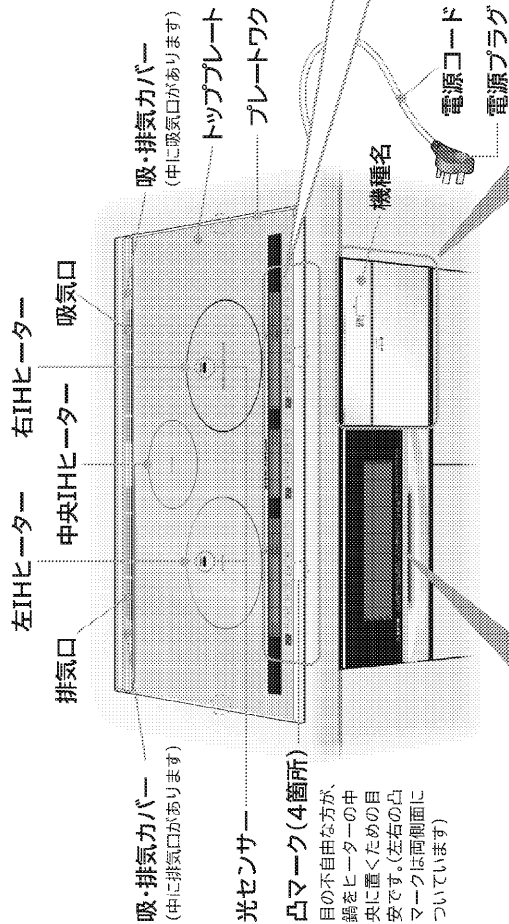
光センサーや鍋底が汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があります。
汚れや異物を取り除いてからご使用ください。 →P.44

音声ガイド

●調理終了時や安全機能が働いたときなどに音声でお知らせ。

もくじ

各部のなまえ・操作パネル・付属品

※イラストは [illegible] で説明しています。→P.00 は主な説明のあるページです。

上面操作パネル

左IHヒーター表示部　中央IHヒーター表示部　右IHヒーター表示部

左IHヒーター操作部　中央IHヒーター操作部　右IHヒーター操作部

中央IHヒーター表示部 [illegible]

●「湯沸かし」はありません。
●火力は「9」までです。

IHヒーターで調理をする →P.15~27、41

火力、メニュー、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●火力など設定後、約10秒以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態を各IHヒーターの表示部に表示します。

上面操作パネルに水が付いたりすると、表示部に「CP」が表示されます。表示後、約10秒経過すると、安全のために通電を停止します。
再度通電したい場合は、水をふき取り操作手順をもう一度繰り返してください。→P.49、53

オーブン

オーブンドア・過熱水蒸気用水タンク・焼網・受皿は外して洗えます。 →P.46、47

オーブンヒーター

焼網

受皿

過熱水蒸気用水タンク
取り外しかた、取り付けかた →P.35

オーブンドア

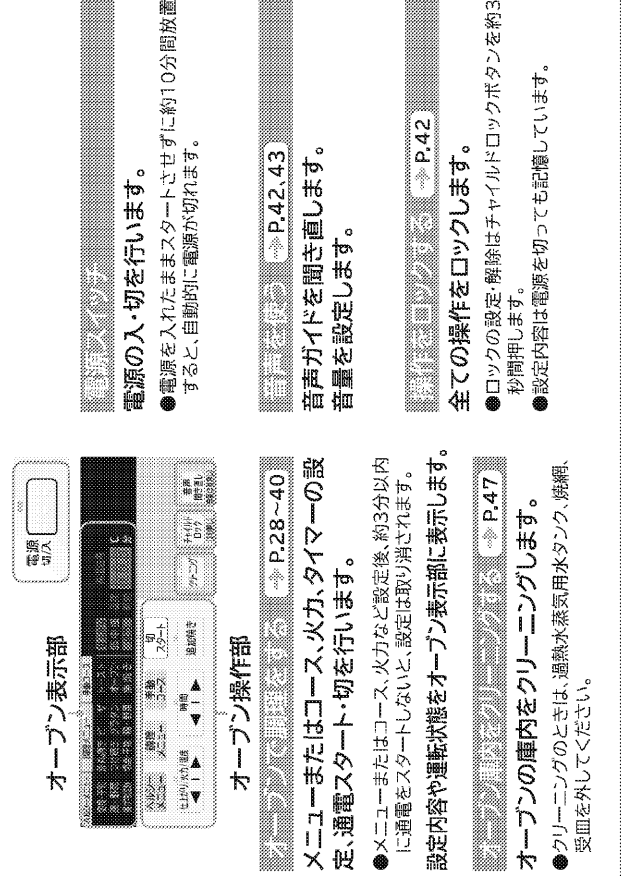
取っ手

前面操作パネル

開閉は、扉の中央（:::）を押してください。

オーブン表示部

オーブン操作部

オーブンで調理をする →P.28~40

メニューまたはコース、火力、タイマーの設定、通電スタート・切を行います。

●メニューまたはコース、火力など設定後、約3分以内に通電をスタートしないと、設定は取り消されます。

設定内容や運転状態をオーブン表示部に表示します。

オーブン庫内をクリーニングする →P.47

オーブンの庫内をクリーニングします。

●クリーニングのときは、過熱水蒸気用水タンク、焼網、受皿を外してください。

電源スイッチ

電源の入・切を行います。

●電源を入れたままスタートさせずに約10分間放置すると、自動的に電源が切れます。

音声を使う →P.42、43

音声ガイドを聞き直します。
音量を設定します。

操作をロックする →P.42

全ての操作をロックします。

●ロックの設定・解除はチャイルドロックボタンを約3秒間押します。
●設定内容は電源を切っても記憶しています。

付属品

◆天ぷら鍋（1個）
揚げ物調理をするときに使います。
揚げ物以外に使用しないでください。いため物、煮物、湯沸かしなどに使用すると、天ぷら鍋がさびたり、トッププレートが変色するおそれがあります。

部品の交換・追加購入

部品名	部品番号
焼網（消耗部品）	2026109
受皿（消耗部品）	1834251
水タンク（過熱水蒸気）（消耗部品）	1960617
タンクフタ（過熱水蒸気）（消耗部品）	1960624
天ぷら鍋	KHT-N50

ご購入の際はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」にご相談ください。→P.55

安全上のご注意 この機器は一般家庭用です。業務用にはお使いにならないでください。

お使いになる人や、ほかの人への危害、財産への損害を未然に防止するため、お守りいただくことを、次のように説明しています。また、本文中の注意事項についてもよくお読みのうえ、正しくお使いください。

■ここに示した注意事項は

表示内容を無視して誤った使いかたをしたときに生じる危害や損害の程度を、次の表示で区分し、説明しています。

危険 この表示の欄は、「死亡または重傷を負う危険が差し迫る」内容です。

警告 この表示の欄は、「死亡または重傷を負うことが想定される」内容です。

注意 この表示の欄は、「傷害を負うことが想定されるか、または物的損害の発生が想定される」内容です。

表示の例

「危険や警告や注意を促す」内容です。

してはいけない「禁止」内容です。

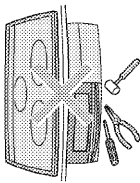
実行しなければならない「指示」内容です。

危険

●火災・感電・けがの原因になります。

本体は

分解禁止

改造はしない
修理技術者以外の人は分解したり、修理を行わない
修理はお買い上げの販売店または「ご相談窓口」 →P.55 にご相談ください。

警告

●火災・感電・けがの原因になります。

異常・故障時は

●異常・故障時には、直ちに使用を中止し、すぐに専用ブレーカーを切り、お買い上げの販売店へ点検・修理を依頼する
- 電源スイッチを入れてもヒーターが作動しないときがある。
- 焦げ臭いにおいがしたり、運転中に異常な音がする。
- ビリビリと電気を感じる。
- その他の異常や故障がある。

据付のときは

●電源プラグはコンセントの奥までしっかり差し込む
●電源プラグの刃や刃の取付部分にほこりが付着している場合はよくふく

●アースを確実に取り付ける
アースの取り付けは、電気工事店または販売店にご相談ください。

アース線を接続せよ

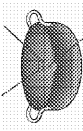
●電源コードを傷つけたり、加工したり、無理に曲げたり、引っ張ったり、ねじったり、たばねたり、高温部に近づけたり、重いものをのせたり、はさみ込んだりしない
●電源コードや電源プラグが傷んでいたり、コンセントの差し込みがゆるいときは使用しない
●ぬれた手で電源プラグの抜き差しをしない

警告

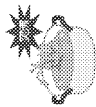
●火災・感電・けが・やけどの原因になります。

揚げ物調理は

（●揚げ物調理の際、油は炎がなくても発火のおそれがあります）

●揚げ物調理中はそばを離れない
●付属の天ぷら鍋以外は絶対に使わない
市販のフライパン・鍋は使わないでください。付属の天ぷら鍋以外を使用すると温度調節機能が正しく働かないことがあり、火災の原因になります。
●鍋底が変形したものは使わない
●油は200g（220mL）未満では調理しない
油は200g（220mL）～800g（880mL）の範囲で調理してください。鍋が違ったり油量が少ないと、油が過熱され発火するおそれがあります。また油量が多過ぎると、あふれてやけどや火災の原因になります。

●油煙が多く出たら電源を切る
●鍋はIHヒーターの中央に置く
●必ず「揚げ物」を使用する →P.18
手動によるお好みの火力では揚げ物調理をしないでください。油の温度を適正にコントロールできないため、油が過熱され発火するおそれがあり、火災の原因になります。

調理の際は

●加熱中や加熱後および再加熱の際は、鍋に顔を近づけたり、のぞき込まない
水などの液体やカレー・みそ汁・吸い物・牛乳などの煮物・汁物が突然沸とう（突沸）して飛び散ったり、鍋が跳び上がることがあり、やけどやトッププレートが割れるおそれがあるため、加熱中や加熱後および再加熱の際は鍋に顔を近づけたり、のぞき込まないようにしてください。

●調理するときは食材の加熱状態を均一にするため火力を弱めにし、よくかき混ぜる

使用中（調理中）・使用後は

●使用中や使用後しばらくはトッププレートやオーブンドアおよび庫内などの高温部に触れない
●鍋・鍋の取っ手などの高温部に触れない
●いため物・焼き物など、少量の油を入れて予熱するときや、予熱の後で油を入れて調理するときは、そばを離れたり、加熱し過ぎない
使用する油の量が少ないため油温が急激に上がり、発火するおそれがあります。加熱し過ぎないよう火力をこまめに調節してください。
●市販の電磁調理器カバー※を使わない
安全機能が正しく働かない原因になります。
※トッププレートの上にのせて、その上で調理をすることでトッププレートの汚れを防ぐものです。

トッププレートの上は

●トッププレートの上に乗ったり、物を落としたり、衝撃を加えない
万一ひびが入ったり割れた場合は、電源と専用ブレーカーを切って使用を中止し、すぐに修理を依頼してください。
●トッププレートの上に鍋、やかん、フライパンなどの調理器具以外のものは置かない
下記のものは特に注意してください。誤って加熱した場合、火災や破裂してやけど・けがの原因になります。
- カセットコンロ、ボンベ、缶詰など
- アルミ製容器やパック（うどん等が入った簡易容器）、レトルトパック（アルミ箔を使用しているパック）、紙パック（内側にアルミ箔を貼ったもの）、アルミ箔など
- スプーンなどの金属製小物
- その他可燃物や引火物（まな板、ふきん、紙、油など）

●トッププレートの光センサーの汚れは、きれいにふき取る
光センサーが汚れていると、鍋の温度が正しく検知できない場合があり、発火のおそれがあります。